MIRAKULÖS
GRÄNSLÖS

GB
DE

IKEA®
Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 4
DEUTSCH 24

Contents

Safety information	4	Additional functions	14
Safety instructions	5	Helpful hints and tips	15
Installation	7	Care and cleaning	16
Product description	8	What to do if…	19
Before first use	8	Technical data	20
Daily use	9	Environment concerns	21
Clock functions	12	IKEA GUARANTEE	21
Using the accessories	13		

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

⚠ Safety instructions

Installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Steam Cooking

⚠ **Warning!** Risk of burns and damage to the appliance.

- Do not open the appliance door during steam cooking. Steam can release.

Care and Cleaning

⚠ **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

⚠ **Warning!** Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal

⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

Installation

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

ⓘ Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

ⓘ The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is only supplied with a main cable.

Cable

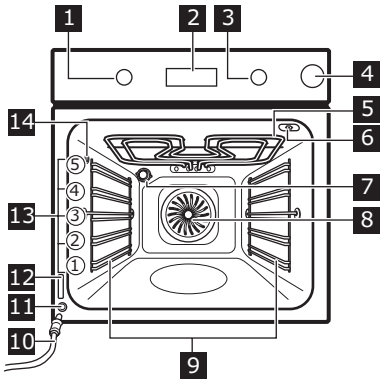
Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm²
maximum 2300 W	3 x 1 mm²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm²

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Product description



1 Oven function control knob
2 Electronic programmer
3 Temperature control knob
4 Water drawer
5 Grill
6 Socket for the core temperature sensor
7 Oven lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Draining pipe
11 Water outlet valve
12 Rating plate
13 Shelf positions
14 Steam inlet

Oven accessories

- **Wire shelf x 2**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray x 1**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan x 1**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor x 1**
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners x 2 sets**
  For shelves and trays.

Before first use

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports.
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to the chapter "Care and cleaning".

Setting the time of day

The display shows **hr** and **12:00**. **12** flashes.

1. Press **+** or **-** to set the correct hour.
2. Press ◴ to confirm. This is necessary only when you first set the time. Afterwards, the new time value is saved automatically after five seconds.
   The display shows **min** and the set hour. **00** flashes.
3. Press **+** or **-** to set the correct minutes.
4. Press ◴ to confirm. This is necessary only when you first set the time. Afterwards, the new time value is saved automatically after five seconds.
   The display shows the new time.

Changing the time of day

ⓘ You can change the time of day only when the appliance is in standby mode.

Press ◴ again and again until the indicator for the time of day ◴ flashes in the display. To set the new time, follow the procedure given in "Setting the time of day".

Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

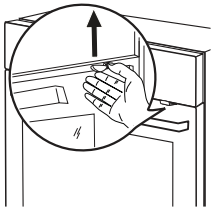
1. Set the function ▭ and the maximum temperature.

2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

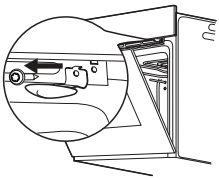
Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Mechanical child lock

The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.



To open the oven door with the child lock installed, pull the child lock handle up as shown in the picture.
Close the oven door without pulling the child lock.



To remove the child lock, open the oven door and remove the child lock with the torx key. The torx key is in the oven fitting bag.

Daily use

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions clockwise to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature. The display shows the set temperature.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions to the off position.

Display

1. Time and temperature
2. Heat-up and residual heat indicator
3. Water tank (selected models only)
4. Core temperature sensor (selected models only)
5. Door lock (selected models only)
6. Hours / minutes
7. Clock functions

Buttons

Button	Function	Description
	Clock	To set a clock function.
— , +	Minus, plus	To set the time.

Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Forced Air Cooking	To bake on the maximum temperature on three oven levels at the same time. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking. Also to dry food.
	Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast on one oven level.
	Grilling	To grill flat food in the middle of the grill, and to toast.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottoms, and to preserve food.
	Grilling with Fan	To roast larger joints of meat or poultry on one level. Also to gratinate, and to brown.
	Bread and Pizza Baking	To bake food on one oven level for a more intensive browning and a crispy bottom. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking.
	Defrost	To defrost frozen food. The knob for the temperature must be in the off position.
	Top Heat	To finish cooked dishes.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities, and to toast.
	Forced Air + Steam	To steam dishes.

Heat-up and residual heat indicator

When you activate an oven function, the bars in the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases or decreases.

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the temperature knob left or

right to show the oven temperature on the display.

Steam Cooking

1. Set the function .
2. Press the cover of the water drawer to open it. Fill the water drawer with water until the Tank Full indicator comes on. The maximum capacity of the tank is 950 ml. It is sufficient for approximately 55 - 60 minutes of cooking.

Important! Do not put water directly into the steam generator.
Use only water as the liquid. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids.
Do not put flammable or alcoholic liquids (grappa, whisky, cognac, etc.) into the water drawer.

3. Push the water drawer into its initial position.
4. Prepare the food in the correct cookware.
5. Set the temperature between 130 °C and 250 °C. Refer to table for steam cooking.
6. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

⚠ **Warning!** Wait a minimum of 60 minutes after each use of the Forced Air + Steam function in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

Water Tank indicator

When the Steam cooking operates, the display shows water tank indicator. Water tank indicator shows the level of the water in the tank.

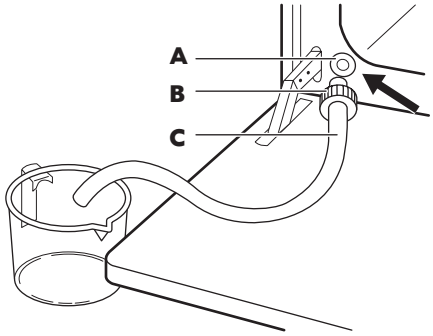
- — Water tank is full. An acoustic signal sounds when the tank is full.
- — Water tank is half full.
- — Water tank is empty. An acoustic signal sounds when the tank must be refilled.

ⓘ If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or cloth.

Emptying the water tank

Important! Make sure that the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.



2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).
3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

⚠ **Warning!** Do not use the drained water to fill the water tank again.

ⓘ The water tank can have some water when the display shows symbol. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

Clock functions

Symbol	Function	Description
🔔	Minute Minder	To set a countdown time.
🕒	Time of day	To set, change or check the time of day. Refer to "Setting the time of day".
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate. First set an oven function before you set this function.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated. First set an oven function before you set this function. You can use Duration and End at the same time (Time Delay) to set the time when the appliance must be activated and then deactivated.

ⓘ Press 🕒 again and again to change the clock function.

ⓘ Press 🕒 to confirm the settings of the clock functions, or wait 5 seconds for the setting to be confirmed automatically.

Setting the Duration or End function during cooking function

1. Press 🕒 again and again until the symbol |→| or →| flashes in the display.
2. Press **+** or **-** to set the minutes.
3. Press 🕒 to confirm.
4. Press **+** or **-** to set the hour.
5. Press 🕒 to confirm.
6. When the set time ends, the symbol |→| or →| and the set time flash. The acoustic signal sounds for two minutes. The appliance deactivates. Press a button or open the appliance door to stop the signal.

ⓘ If you press 🕒 while setting the time for Duration |→|, the appliance switches to setting the End →| function.

Setting the Minute Minder

Used to set a countdown time. The maximum time you can set is 23 hours 59 minutes. This function has no effect on the operation of the oven. You can set the Minute Minder at any time, also if the appliance is off.

1. Press 🕒 again and again until 🔔 and **00** flash in the display.
2. Press **+** or **-** to set the Minute Minder. At first the time is calculated in minutes and seconds. When the time you set is longer than 60 minutes, the symbol **hr** comes on in the display. The appliance then calculates the time in hours and minutes.
3. The Minute Minder starts automatically after five seconds.
4. When the set time ends, the acoustic signal sounds for two minutes. **00:00** and 🔔 flash in the display. Press a button to stop the signal.

ⓘ If you set the Minute Minder when the Duration |→| or End →| function operates, the symbol 🔔 comes on in the display.

Count Up Timer

Use the Count Up Timer to monitor how long the oven operates.
Press 🕒 again and again until the display shows time without clock symbols.

ⓘ You cannot use the Count Up Timer when the Duration |→| or End →| function operates.

Using the accessories

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

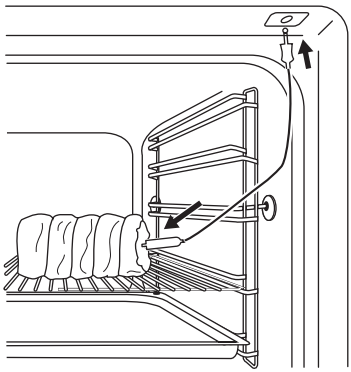
There are two temperatures to be set:

- The oven temperature.
- The core temperature. Refer to the values in the table.

Recommended core temperatures	
50 °C	Rare
60 °C	Medium
70 °C	Well done

Important! Only use the core temperature sensor supplied with the appliance, or genuine replacement parts.

1. Set the oven function and the oven temperature.
2. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
3. Put the plug of the core temperature sensor into the socket at the front of the appliance.



The display shows the symbol of the core temperature sensor and the default core temperature. When you use the core temperature sensor for the first time, the default core temperature is 60 °C.

4. While flashes, you can use the knob for the temperature to change the default core temperature.
5. Press ⏲ to save the new core temperature setting, or wait 10 seconds for it to be saved automatically. The new default core temperature is displayed during the next use of the core temperature sensor.
6. Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the socket during the cooking.
7. When the meat is at the set core temperature, the symbol for the core temperature sensor and the default core temperature flash. An acoustic signal sounds for two minutes. The appliance deactivates automatically. Press a button to stop the signal.
8. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket . Remove the meat from the appliance.

ⓘ The Duration and End do not operate with the core temperature sensor.

You can change the core temperature at any time during the cooking:

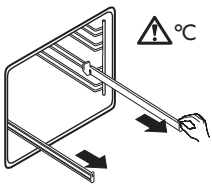
1. Press ⏲ :
   – Four times - the display shows the set core temperature which changes every 10 seconds to the current core temperature.
   – Five times - the display shows the current oven temperature which changes every 10 seconds to the set oven temperature.
   – Six times - the display shows the set oven temperature.
2. Use the knob for the temperature to change the temperature.

Telescopic runners

Important! Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

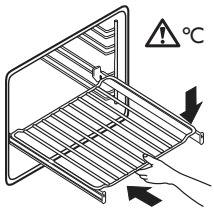
With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

1



Pull out the right and left hand telescopic runners.

2



Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

ⓘ You can also use the telescopic runners with the trays or pans supplied with the appliance (refer to “Product description”).

Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

⚠ **Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

Additional functions

Child Lock

When the Child Lock is on, you cannot operate the oven. This is to make sure that children do not accidentally activate the appliance.

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Do not set an oven function.
2. Press and hold ◴ and **+** at the same time for two seconds.
3. An acoustic signal sounds. **SAFE** come on or go out in the display (when you activate or deactivate the Child Lock).

Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250	3.0 h

After an automatic switch-off, deactivate the appliance fully. Then you can activate it again.

Important! The automatic switch-off works with all oven functions, apart from Core temperature sensor, Duration and End.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Helpful hints and tips

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1 - 1,5	Lamb		2	175	110 - 130
1 - 1,5	Meat (Roast beef, Pork)		2	180 - 210	45 - 90
1 - 1,5	Chicken		2	200	70 - 85
1,2	Rabbit		2	175	60 - 80
1,5	Duck		2	220	120 - 150
4	Turkey		2	180	210 - 240

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
0,6 - 1	Fish		2	180 - 190	20 - 40
	Plum cake		2	160	50 - 60
1	Pies		2	170	80 - 100
	Biscuits		2 and 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagne		2	180 - 190	25 - 40
(0,7) - 1	Bread (bread rolls)		2	180 - (200)	(25) - 45 [1)]
1	Pizza		2	210 - 220	15 - 25 [1)]
-	Reheating (one plate dishes)		2	140	15 - 25 [1)]

1) Preheat for 10 minutes.

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

ⓘ **Stainless steel or aluminium appliances:**

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Cleaning the door gasket

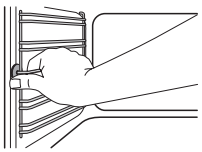
- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.

Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

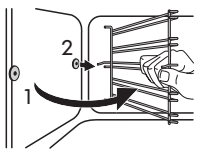
Removing the shelf supports

1



Pull the front of the shelf support away from the side wall.

2



Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports
Install the shelf supports in the opposite sequence.

ⓘ The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

Oven lamp

⚠ **Warning!** Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:
- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

ⓘ Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.
1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with a 40 watt, 230 V (50 Hz), 350 °C heat resistant oven light bulb (Connection type: E14).
4. Install the glass cover.

Cleaning the water tank

⚠ **Warning!** Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.

ⓘ During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.
1. Fill in the water tank with 900 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Deactivate the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Activate the oven and set the Forced Air + Steam function. Set the temperature 230 °C. Deactivate it after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Activate the oven and set the Forced Air + Steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Deactivate it after 10 minutes. Let it cool down and continue with the removal of the tank contents (refer to "Emptying the water tank").
4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

Types of water
- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the appliance but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)				
Calcium deposit	**Water hardness (French degrees)**	**Water hardness (German degrees)**	**Water classification**	**Run decalcification every**
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Sweet of soft	75 cycles - 2.5 months
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	50 cycles - 2 months
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	40 cycles - 1.5 months
over 180 mg / l	over 18	over 10	Very hard	30 cycles - 1 month

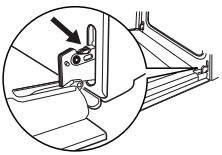
Cleaning the oven door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

ⓘ The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

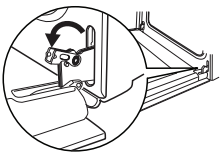
Removing the oven door and the glass panels

1



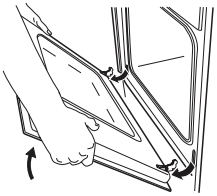
Open the door fully.

2



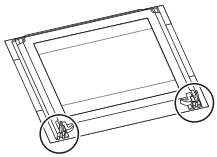
Lift and turn the levers on the two hinges.

3



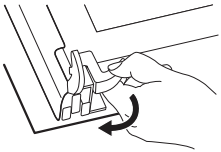
Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat.

4



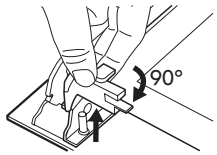
Put the door on a soft cloth on a stable surface.

5



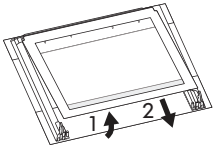
Release the locking system to remove the glass panels.

6



Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

7



Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.

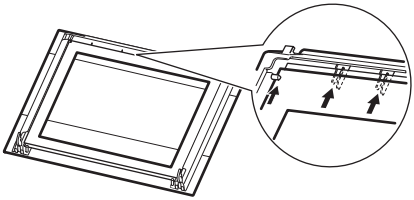
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panels

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. The second panel has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the top panel in the seats correctly (refer to the illustration).



What to do if…

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock. Refer to "Setting the time of day".
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows an error code.	There is an electronic fault.	1. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 2. If the display shows the error code again, contact the service centre.
There is water inside the oven.	There is too much water in the tank.	Deactivate the appliance and remove the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not operate.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the appliance.	Check the water tank. Refer to “Cleaning the water tank”.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 355 417
Usable volumes	71 l	
Area of baking tray	1438 cm²	

Bottom heating element	1000 W
Grill	2300 W
Fan	1900 W
Total rating	2780 W
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz
Number of functions	10
Energy Consumption with a standard load, Conventional (Top and Bottom Heat)	0.89 kWh
Energy Consumption with a standard load, Forced Air Cooking	0.88 kWh

Environment concerns

Recycle the materials with the symbol ♺.
Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Packaging material
The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?
The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?
IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?
- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician’s visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies
The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
   – the overall IKEA kitchen installation;
   – connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if You need our service

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

Important! In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

Important! SAVE THE SALES RECEIPT! It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do You need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhalt

Sicherheitsinformationen	24	Zusatzfunktionen	35
Sicherheitshinweise	25	Praktische Tipps und Hinweise	36
Montage	27	Reinigung und Pflege	37
Gerätebeschreibung	28	Was tun, wenn …	41
Vor der ersten Inbetriebnahme	28	Technische Daten	42
Täglicher Gebrauch	29	Umwelttipps	43
Uhrfunktionen	32	IKEA Garantie	43
Verwendung des Zubehörs	34		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

⚠ Sicherheitshinweise

Montage

⚠ **Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

Gebrauch

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.

- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  – Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

Dampfgaren

⚠ **Warnung!** Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür. Es kann heißer Dampf austreten.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

⚠ **Warnung!** Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

⚠ **Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

Montage

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

ⓘ Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroanschluss

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

ⓘ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Netzkabel

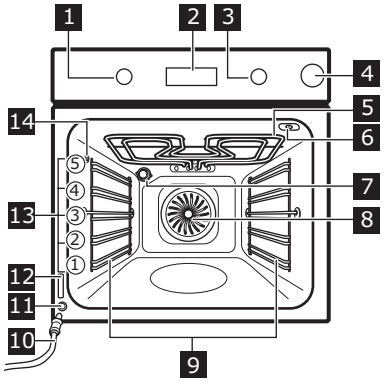
Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und in der Tabelle:

Gesamtleistung	Kabelquerschnitt
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximal 2300 W	3 x 1 mm²
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm²

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

Gerätebeschreibung



1 Backofen-Einstellknopf
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Temperaturwahlknopf
4 Wasserschublade
5 Grillelement
6 Buchse für den KT Sensor
7 Backofenlampe
8 Gebläse
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Ablaufschlauch
11 Wasserauslassventil
12 Typenschild
13 Einschubebenen
14 Dampfeinlass

Backofenzubehör

- **Gitterrost x 2**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Kuchenblech x 1**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Kuchenblech hochrandig x 1**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **KT Sensor x 1**
  Zum Messen des Garzustands.
- **Teleskopauszüge x 2 Set**
  Für Roste und Backbleche.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

• Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Einstellen der Tageszeit

Im Display erscheint **hr** und **12:00 12** blinkt.

1. Drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Stunde einzustellen.
2. Mit ◴ bestätigen. Dies ist nur bei der ersten Einstellung der Uhrzeit erforderlich. Danach wird die neue Zeit automatisch nach fünf Sekunden gespeichert.
   Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. **00** blinkt.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschten Minuten einzustellen.
4. Mit ◴ bestätigen. Dies ist nur bei der ersten Einstellung der Uhrzeit erforderlich. Danach wird die neue Zeit automatisch nach fünf Sekunden gespeichert.
   Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

ⓘ Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

Drücken Sie ◴ wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige ◴ im Display blinkt. Gehen Sie zum Einstellen der Uhrzeit wie unter „Einstellen der Tageszeit“ beschrieben vor.

Aufheizen

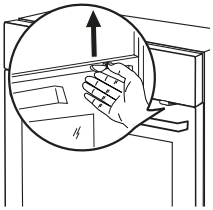
Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion ▭ und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion ⍾ und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

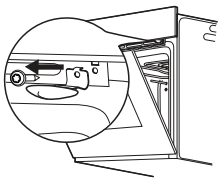
Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Mechanische Kindersicherung

Das Gerät hat eine eingebaute Kindersicherung und sie ist eingeschaltet. Sie befindet sich rechts unterhalb des Bedienfelds.



Zum Öffnen der Backofen-Tür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben. Schliessen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.



Zum Entfernen der Kindersicherung, öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie die Kindersicherung mit einem Torxschlüssel. Der Torxschlüssel befindet sich in der Einsparung.

Täglicher Gebrauch

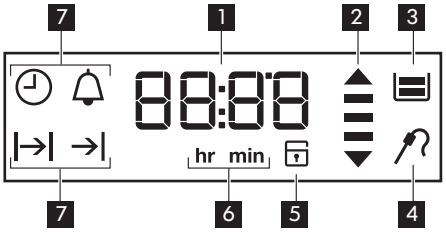
⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofenfunktion.

2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur. Im Display wird die eingestellte Temperatur eingeblendet.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf „Aus“.

Display



1. Uhrzeit oder Temperatur
2. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
3. Wassertank (nur bei ausgewählten Modellen)
4. Speisenthermometer (nur ausgewählte Modelle)
5. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
6. Stunden/Minuten
7. Uhrfunktionen

Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
	Uhr	Einstellen einer Uhrfunktion.
—, +	Minus, Plus	Einstellen der Zeit.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Umluft	Zum Backen mit der Höchsttemperatur auf drei Ebenen gleichzeitig. Stellen Sie die Backofentemperatur bei Verwendung dieser Funktion um 20-40 °C niedriger ein als die Standardtemperatur, die Sie bei Ober-/Unterhitze verwenden. Auch zum Dörren von Lebensmitteln.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Umluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

Ofenfunktion		Anwendung
	Brot und Pizza backen	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie die Backofentemperatur bei Verwendung dieser Funktion um 20-40 °C niedriger ein als die Standardtemperatur, die Sie bei Ober-/Unterhitze verwenden.
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln. Der Temperaturwahlknopf muss auf die Position „Aus“ gestellt sein.
	Oberhitze	Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte.
	Großflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Umluft + Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen.

Aufheiz- und Restwärmeanzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.
Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur im Display anzuzeigen.

Dampfgaren

1. Stellen Sie die Funktion ein.
2. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen. Füllen Sie Wasser in die Wasserschublade, bis die Kontrolllampe „Wasserbehälter voll“ aufleuchtet. Die maximale Kapazität des Wasserbehälters beträgt 950 ml. Diese Menge reicht für ca. 55 - 60 Minuten Dampfgaren.

Wichtig! Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator.

Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden.
Füllen Sie keine entflammbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten (wie Grappa, Whisky, Cognac usw.) in die Wasserschublade.

3. Schieben Sie die Wasserschublade wieder in ihre ursprüngliche Position zurück.
4. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
5. Stellen Sie eine Temperatur zwischen 130 °C und 250 °C ein. Siehe Tabelle „Dampfgaren“.
6. Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

⚠ **Warnung!** Warten Sie mindestens 60 Minuten nach Verwendung der Funktion Umluft + Dampf, um zu verhindern, dass heißes Wasser aus dem Wasserauslassventil austritt.

Wassertank-Füllstandsanzeige

Wenn die Funktion „Dampfgaren“ eingeschaltet ist, wird im Display die Wassertank-Füllstandsanzeige angezeigt. Diese Anzeige gibt den Füllstand des Wassertanks an.

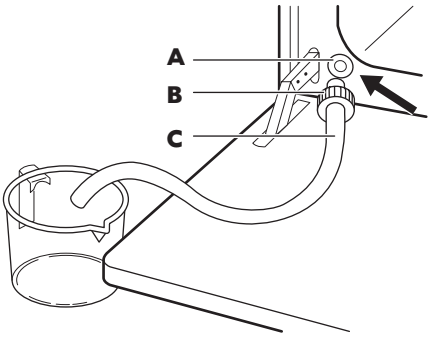
- – Der Wassertank ist voll. Bei vollem Wassertank ertönt ein akustisches Signal.
- – Der Wassertank ist halb voll.
- – Der Wassertank ist leer. Sobald der Wassertank nachgefüllt werden muss, ertönt ein akustisches Signal.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens.
Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf, oder wischen Sie es mit einem Lappen weg.

Entleeren des Wasserbehälters

Wichtig! Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

1. Halten Sie den Ablaufschlauch (C) bereit, der in dem Päckchen mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Stecken Sie das Anschlussstück (B) auf eines der Enden des Ablaufschlauchs.



2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.
3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Anschlussstück (B) in das Wasserauslassventil (A).
4. Drücken Sie immer wieder auf das Verbindungsstück, während der Wasserbehälter entleert wird.
5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.

Warnung! Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.

Im Wassertank kann sich immer noch Wasser befinden, obwohl im Display das Symbol angezeigt wird. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.

Uhrfunktionen

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit.
	Tageszeit	Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit. Siehe „Einstellen der Tageszeit“.

Symbol	Funktion	Beschreibung
|→|	Dauer	Einstellen der Betriebsdauer. Stellen Sie zunächst die gewünschte Ofenfunktion ein, bevor Sie Einstellungen für diese Funktion vornehmen.
→|	Ende	Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät. Stellen Sie zunächst die gewünschte Ofenfunktion ein, bevor Sie Einstellungen für diese Funktion vornehmen. Mit den Funktionen „Dauer“ und „Ende“ (Zeitverzögerung) können Sie festlegen, wann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden soll.

ⓘ Drücken Sie zum Ändern der Uhrfunktion wiederholt die Taste ◴.

ⓘ Drücken Sie ◴, um Ihre Einstellungen für die Uhrfunktionen zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis die Einstellungen automatisch bestätigt werden.

Einstellen der Dauer und des Endes während des Garvorgangs

1. Drücken Sie die Taste ◴ wiederholt, bis im Display das Symbol |→| oder →| blinkt.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten einzustellen.
3. Mit ◴ bestätigen.
4. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Stunde einzustellen.
5. Mit ◴ bestätigen.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinken das Symbol |→| oder →| und die eingestellte Zeit. Es ertönt für zwei Minuten ein Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

ⓘ Wenn Sie die Taste ◴ während der Einstellung der Funktion Dauer |→| drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion Ende →|.

Einstellen des Kurzzeit-Weckers

Zum Einstellen einer Countdownzeit. Die einstellbare Höchstzeit beträgt 23 Stunden 59 Minuten. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den Kurzzeit-Wecker jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Drücken Sie ◴ wiederholt, bis 🔔 und **00** im Display blinken.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um den Kurzzeit-Wecker einzustellen. Beim ersten Einstellen werden die Minuten und Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird im Display das Symbol **hr** angezeigt. Das Gerät berechnet dann die Zeit in Stunden und Minuten.
3. Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. **00:00** und 🔔 blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

ⓘ Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker bei eingeschalteter Funktion Dauer |→| oder Ende →| einstellen, leuchtet das Symbol 🔔 im Display.

Garzeitmesser

Mit dem Garzeitmesser kann die Betriebsdauer des Backofens überwacht werden. ◴ wiederholt drücken, bis das Display die Zeit ohne Uhr-Symbol anzeigt.

ⓘ Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden, wenn die Funktionen „Dauer“ |→| oder „Ende“ →| eingeschaltet sind.

Verwendung des Zubehörs

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

KT Sensor

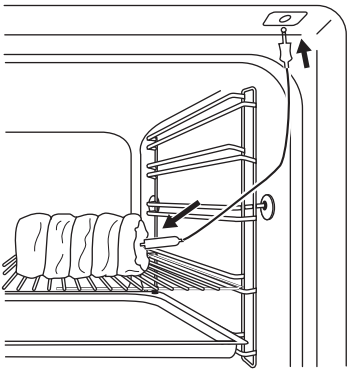
Der KT Sensor misst die Kerntemperatur des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:
- Die Backofentemperatur.
- Die Kerntemperatur. Richtwerte finden Sie in der folgenden Tabelle.

Empfohlene Kerntemperatureinstellungen	
50 °C	Englisch
60 °C	Medium
70 °C	Durch

Wichtig! Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

1. Stellen Sie die Backofenfunktion und Temperatur ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des KT Sensors und die Standardkerntemperatur an. Benutzen Sie den KT Sensor zum ersten Mal, zeigt das Display 60 °C als Standardkerntemperatur an.

4. Wenn blinkt, können Sie die Standardkerntemperatur durch Drehen des Temperaturwahlknopfes ändern.
5. Drücken Sie ⏲, um die neue Kerntemperatur zu speichern, oder warten Sie 10 Sekunden, bis die Einstellung automatisch gespeichert wird. Die neue Standardkerntemperatur wird bei der nächsten Verwendung des KT Sensors angezeigt.
6. Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.
7. Sobald das Fleischstück die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die Symbole für den KT Sensor und die Standardkerntemperatur. Es ertönt für zwei Minuten ein Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse. Nehmen Sie das Fleischstück aus dem Gerät.

ⓘ Bei Verwendung des KT Sensors können die Funktionen Dauer und Ende nicht eingestellt werden.

Sie können die Kerntemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

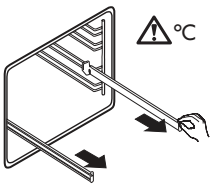
1. Drücken Sie ◴ :
   – Viermal - Das Display zeigt alle 10 Sekunden abwechselnd die eingestellte und die aktuelle Kerntemperatur an.
   – Fünfmal - Das Display zeigt alle 10 Sekunden abwechselnd die aktuelle und die eingestellte Backofentemperatur an.
   – Sechsmal - Das Display zeigt die eingestellte Backofentemperatur an.
2. Um die Temperatur zu ändern, drehen Sie den Temperaturwahlknopf.

Teleskopauszüge

Wichtig! Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

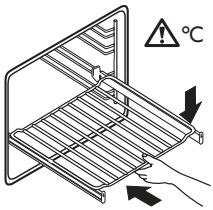
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

1



Ziehen Sie den rechten und den linken Teleskopauszug heraus.

2



Setzen Sie den Kombirost auf die Teleskopauszüge und schieben Sie diese vorsichtig in das Gerät.

ⓘ Sie können die Teleskopauszüge mit den mitgelieferten Backblechen oder Ofenformen verwenden (siehe „Gerätebeschreibung“).

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

⚠ **Vorsicht!** Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.

Zusatzfunktionen

Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Backofen nicht bedient werden. Damit wird sichergestellt, dass Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Stellen Sie keine Backofenfunktion ein.
2. Halten Sie die Tasten ◴ und **+** gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Es ertönt ein Signalton. **SAFE** leuchtet bzw. erlischt im Display (wenn Sie die Kindersicherung ein-/ausschalten).

Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen wird das Gerät nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

- eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Backofentemperatur	Automatische Abschaltung
30 - 115 °C	12.0 Std.
120 - 195 °C	8.5 Std.
200 - 245 °C	5.5 Std.
250	3.0 Std.

Schalten Sie das Gerät nach einer automatischen Abschaltung vollständig aus. Anschließend können Sie es wieder einschalten.

Wichtig! Die Abschaltautomatik kann mit allen Backofenfunktionen außer „KT Sensor“, „Dauer“ und „Ende“ verwendet werden.

Kühlventilator

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einen Temperaturabfall.

Praktische Tipps und Hinweise

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab. Achten Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

Gewicht (kg)	Speise	Ofenfunktion	Einschubebene	Backofentemperatur (°C)	Garzeit (Min.)
1 - 1,5	Lammfleisch		2	175	110 - 130
1 - 1,5	Fleisch (Roastbeef/Filet, Schwein)		2	180 - 210	45 - 90
1 - 1,5	Hähnchen		2	200	70 - 85
1,2	Hasenbraten		2	175	60 - 80
1,5	Ente		2	220	120 - 150
4	Pute		2	180	210 - 240
0,6 - 1	Fisch		2	180 - 190	20 - 40
	Rosinenkuchen		2	160	50 - 60
1	Pasteten		2	170	80 - 100
	Gebäck		2 und 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagne		2	180 - 190	25 - 40
(0,7) - 1	Brot/Brötchen		2	180 - (200)	(25) - 45[1)]
1	Pizza		2	210 - 220	15 - 25 [1)]
-	Aufwärmen (ein Tellergericht)		2	140	15 - 25 [1)]

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

Reinigen der Türdichtung

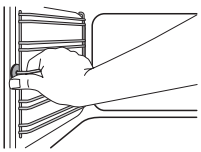
- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Reinigen Sie die Türdichtung mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.

Einschubschienen

Die Einschubschienen können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

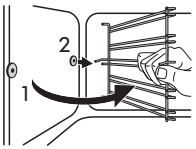
Entfernen von Einschubschienen

1



Ziehen Sie die Einschubschiene vorne von der Seitenwand weg.

2



Ziehen Sie die Einschubschiene hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus.

Einsetzen der Einschubschienen

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubschienen die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die abgerundeten Enden der Einschubschienen müssen nach vorn zeigen.

Backofenlampe

Warnung! Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe sorgsam vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Lampe für die Innenbeleuchtung des Backofens gegen eine neue, bis 350 °C hitzebeständige Backofenlampe (40 Watt, 230 V, 50 Hz) aus (Fassung: E14).
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Reinigen des Wasserbehälters

Warnung! Füllen Sie während des Reinigungsvorgangs kein Wasser in den Wasserbehälter.

Während der Reinigung kann es vorkommen, dass etwas Wasser aus dem Dampfeinlass in den Garraum tropft. Setzen Sie eine Fettpfanne in die Einschubebene direkt unter dem Dampfeinlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropfen kann.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Um dem entgegenzuwirken, reinigen Sie auch die Backofenteile, die für die Dampferzeugung verantwortlich sind. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

1. Geben Sie 900 ml Wasser und 50 ml (fünf Teelöffel) Zitronensäure in den Wasserbehälter. Schalten Sie den Backofen aus, und warten Sie ca. 60 Minuten.
2. Schalten Sie den Backofen wieder ein, und wählen Sie die Funktion Umluft + Dampf. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie das Gerät nach 25 Minuten aus, und lassen Sie es 15 Minuten abkühlen.
3. Schalten Sie den Backofen wieder ein, und wählen Sie die Funktion Umluft + Dampf. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Schalten Sie das Gerät nach 10 Minuten aus. Lassen Sie es abkühlen, und leeren Sie dann den Wasserbehälter (siehe „Entleeren des Wasserbehälters“).
4. Spülen Sie den Wasserbehälter aus, und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Um Schäden zu vermeiden, sollten keine Sprays und keine säurehaltigen oder ähnliche Reinigungsmittel verwendet werden.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** - vom Hersteller empfohlen, da die Reinigung weniger oft durchgeführt werden muss.
- **Leitungswasser** – kann verwendet werden, wenn das Wasser gefiltert bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** - wirkt sich nicht negativ auf die Backofenleistung aus; der Backofen muss jedoch öfter gereinigt werden.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)				
Kalkablagerungen	**Wasserhärte (Französische Wasserhärtegrade)**	**Wasserhärte (Deutsche Wasserhärtegrade)**	**Wasserklassifizierung**	**Entkalkung durchführen alle**
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Mittlere Härte	50 Zyklen – 2 Monate
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hart oder kalkhaltig	40 Zyklen – 1,5 Monate
über 180 mg / l	über 18	über 10	Sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

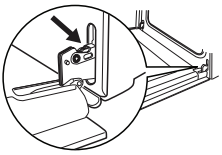
Reinigung der Backofen-Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden.

ⓘ Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

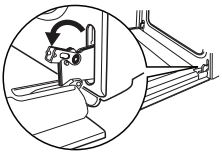
Abnehmen der Backofentür und Herausnehmen der Glasscheiben

1



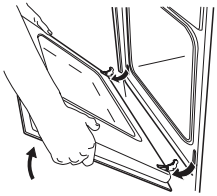
Öffnen Sie die Tür vollständig.

2



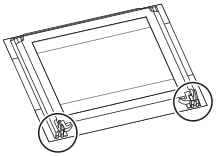
Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorn.

3



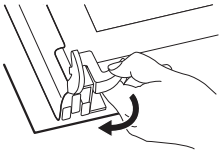
Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschliessend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.

4



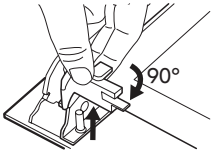
Legen Sie die Tür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

5



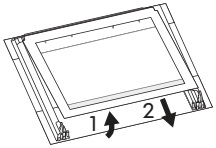
Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.

6



Drehen Sie die zwei Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.

7



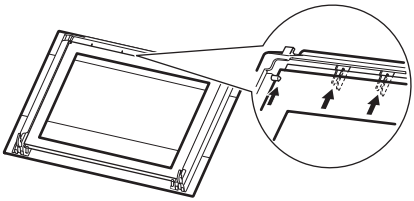
Heben Sie eine Glasscheibe nach der anderen vorsichtig an (Schritt 1) und entfernen Sie sie (Schritt 2). Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einsetzen der Backofentür und der Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge. Die zweite Glasscheibe ist mit einem Dekorrahmen versehen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt.
Achten Sie darauf, die oberste Scheibe richtig in die Aufnahme zu setzen. (Orientieren Sie sich an der Abbildung.)



Was tun, wenn …

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein. Siehe „Einstellen der Tageszeit“.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Im Display erscheint ein Fehlercode.	Ein Elektronikfehler ist aufgetreten.	1. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. 2. Wenn der Fehlercode immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Der Wasserbehälter ist zu voll.	Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder einem Tuch.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Dampfgaren funktioniert nicht.	Die Dampfeinlassöffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Das Entleeren des Wasserbehälters dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Gerät befinden sich Kalkablagerungen.	Prüfen Sie den Wasserbehälter. Siehe „Reinigen des Wasserbehälters“.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie nicht das Typenschild vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	480 355 417
Nutzvolumen	71 Liter	
Backblechbereich	1438 cm²	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Grill	2300 W	
Gebläse	1900 W	
Gesamtleistung	2780 W	
Spannung	230 V	
Frequenz	50 Hz	

Anzahl der Funktionen	10
Energieverbrauch bei Standardbeladung und Ober- und Unterhitze	0.89 kWh
Energieverbrauch bei Standardbeladung und Umluft	0.88 kWh

Umwelttipps

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺ . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?
Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?
Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

Wer übernimmt den Kundendienst?
Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?
Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik " Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?
IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?
- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes
Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:
Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
   – der gesamten IKEA Kücheninstallation;
   – Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

Wichtig! Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

Wichtig! BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?
Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359 888 16 0 8	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man.-fre. 09.00-20.00 lør. 09.00-16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 € / Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 € / Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	01 63 23 338	Lokalna cijena poziva	pon. - pet. 8:00 - 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 and/or 0900 BEL IKEA	0,10 EUR/min (niet lokaal)Incl. BTW	ma-vr 9.00-21.00 zat 9.00-20.00 zon 9.00-18.00
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	zum Ortstarif	8 bis 20 Werktage
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	arkipäivisin 8.00-20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30-20.00 lör-sön 9.30-18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays

892954148-C-232013

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2008

AA-720179-2